

Grappa Moscato Giallo

Vitigno: 100% Moscato Giallo

Descrizione: L'uva moscato conquista con il suo aroma fruttato, che possiamo ritrovare anche nella grappa. Un intenso profumo di fiori o di moscato e, grazie alla maturazione in bottiglia, tende a profumare anche di frutta esotica (a causa dell'appassimento delle uve). Nella bevanda troviamo anche il suo esotismo fruttato e il suo gusto persistente.

Sito: L'uva proviene dal sito di Magreid.

Terreno: terreni calcarei da sabbiosi a ghiaiosi, argillosi.

Raccolta: Da fine settembre a inizio ottobre

Resa: circa 40 hl/ha

Vinificazione: pressatura in bianco. L'uva moscato selezionata viene fatta appassire sulla pianta o, se necessario, nella tettoia, successivamente pigiata e utilizzata per il vino dolce. Mentre la cosiddetta rimanenza, la vinaccia, viene fatta fermentare in piccoli tini e distillata due volte nella nostra distilleria a bagnomaria.

Durata di conservazione: 10 anni e oltre

Temperatura di servizio: 15 °C

Abbinamento: servire una grappa con un piatto sembra molto stravagante, ma è piuttosto eccitante. Soprattutto nel settore dei dessert si può servire questa Grappa Muskateller con, ad esempio, una crema al mascarpone, che viene raffinata con il Muskateller e alcuni frutti completano il tutto. Si consiglia in particolare l'abbinamento con un formaggio di capra altoatesino (Noagnlailich) o soprattutto con una Robiola (formaggio di capra, pecora, mucca dei Tre Latti) con un po' di mustarda di fichi.

AMISTAR *Tradition*

Amistar è una composizione speciale di diversi vitigni, che dovrebbe riflettere la nostra storia familiare. Nella produzione di questa cuvée prestiamo attenzione alla cura senza compromessi in vigna e in cantina. Un'armonia ottimale tra crescita e resa, con una percentuale di vendemmia tardiva, fanno di questo vino un piacere in una classe a sé.

Amistar è una filosofia che inizia nel vigneto e si completa nel bicchiere.

